

パン作りのポイント

パンはいつもどおり焼いていてもふくらみ具合や形が毎回かわります。
うまくパンを焼くために下記のポイントを参考にしてください。

POINT 1 材料は新鮮なものを使う

- 材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使いましょう。
- 酵母(P.7)は冷蔵庫で保存してください。



POINT 2 材料は正確にはかる

- 粉類は重さではかるため、必ずはかりを使用してください。(付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。)
- 材料をはかるときは、デジタルスケール(電子はかり・0.1g単位のもの)の使用をおすすめします。
- 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。



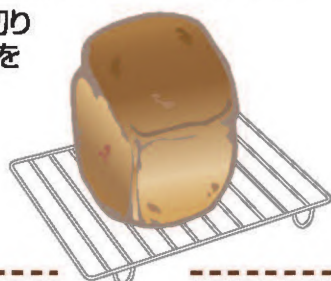
POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く(25℃以上)、出来栄が悪い場合は、水温を5℃程度にしてください。(冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 冬場など室温が低く(10℃以下)、出来栄が悪い場合は、水温を20℃程度にしてください。



POINT 4 焼き上がったパンはすぐに取り出す

- 必ずミトンをはめて取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ってください。すぐに取り出さないと側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがあります。
- 焼きあがり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。



POINT 5 保存のしかた

- しばらく置いてから食えるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。

冷凍保存するときは…

■食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしくいただけます。

■パン生地

成形・発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからビニール袋に入れます。焼くときは30～35℃で解凍し、とき卵をぬって焼きます。(ただし、冷凍するとふくらみが悪くなります。)

■ピザ生地

伸ばした生地をラップで包んで冷凍します。焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせます。

BREAD

いろいろなパン作り



お好みの酵母・粉が選べてパン作りがもっと楽しく!

ドライイースト

食パン もちもち ふんわり ソフト 早焼き フランスパン コース / 生地コース

「もちもち」「ふんわり」などの食感が選べるコースや短い時間で焼き上げる「早焼き」コースなど多彩なコースが搭載されています。ドライイーストは扱いやすく、いろいろなパンが手軽に焼けます。

米粉

もっちり、しっとりとした食感の米粉パンが焼けます。食パンはもちろん、生地コースにも使えるので米粉ドーナツなどが作れます。

天然酵母

生種作りコース / 食パンコース / 生地コース

風味豊かで味わい深い天然酵母パンが焼けます。天然酵母パンを作るために必要な生種も専用コースで簡単に作れます。



基本の食パンの作り方

基本の食パンの作り方をドライイースト 食パン「もちもち(小麦)」コースを例にして説明します。

食パン もちもち 小麦		
材料	1斤分	
水	210 mL	
強力粉	290 g	
砂糖	16 g	大2
スキムミルク	6 g	大1
塩	5 g	小1
バター	15 g	
ドライイースト	3 g	小1

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。



食パン「もちもち」(小麦)

作り方

●各コースの食パン基本メニュー・アレンジメニューは、P.18～25に掲載しています。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(ハネの取り付け方→P.6)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

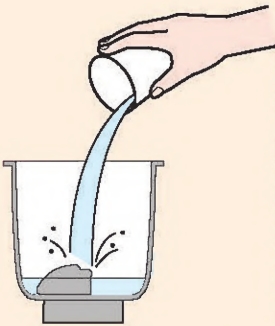


2 パンケースに材料を入れる

●材料は材料表の上から順に入れてください。

①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。



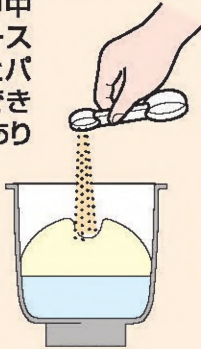
②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

- 水(液体)とドライイースト以外の材料を入れます。
- 材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。



③最後にドライイーストを入れる

- ドライイーストは水(液体)にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れてください。水(液体)の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。



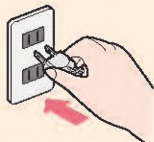
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(パンケースの取り付け方→P.6)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。



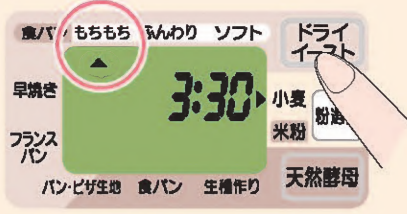
4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 「ドライイースト」を押す、食パン「もちもち」コースを選ぶ

「ドライイースト」キーを押すたびに表示部の「▲」が移動し、各コースのできあがりまでの時間を表示します。

もちもち → ふんわり → ソフト → 早焼き → フランスパン → パン・ピザ生地



●米粉を使いたいときは…… 粉選択 (→P.16)

●焼き色をうすくしたいときは…… うすい (→P.16)

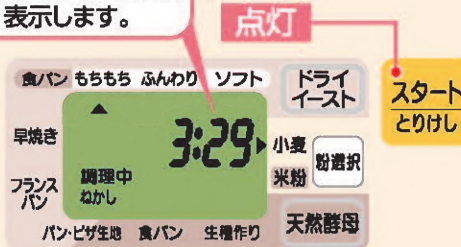
6 「スタート/とりけし」を押す

調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。スタートランプが点灯し、表示部に「調理中」が点灯、できあがりまでの工程(ねかし→コネ→発酵→焼き)を表示します。

- 焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

●調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。お好みの具を入れてアレンジ食パンを作りたいときは…… 具入り (→P.17)

できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

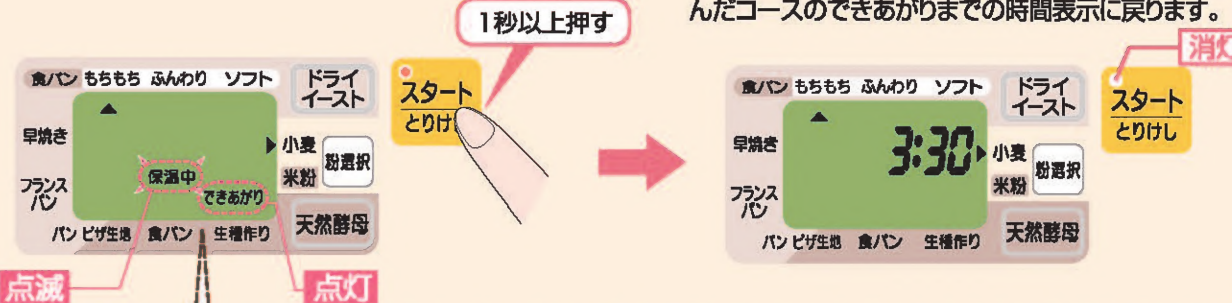


●途中で調理を中止するときは……

スタート/とりけし を1秒以上押す (ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

7 できあがりのメロディーが鳴ったら「スタート/とりけし」を1秒以上押し、終了する

ブザーが鳴り、スタートランプが消灯し、表示部は選んだコースのできあがりまでの時間表示に戻ります。



- 「スタート/とりけし」キーを押さない場合、最大で60分間自動的に保温します。保温状態でパンを放置すると側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがありますのでできるだけ早く取り出してください。(保温中は、表示部に「できあがり」が点灯、「保温中」が点滅します。)

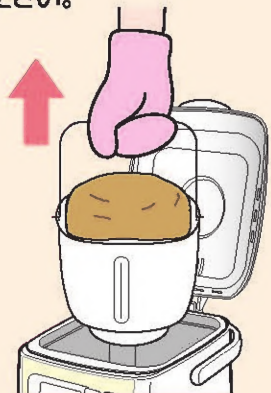
- 60分が経過し、保温が終了すると、表示部の「保温中」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。「スタート/とりけし」キーを1秒以上押して、調理を終了してください。

基本の食パンの作り方 つづき

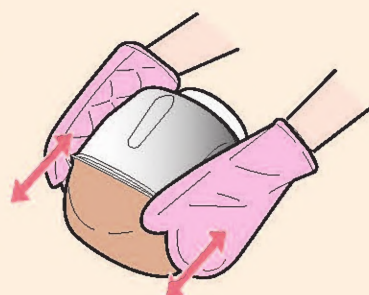
8 パンを取り出す

① 本体からパンケースを取り出す

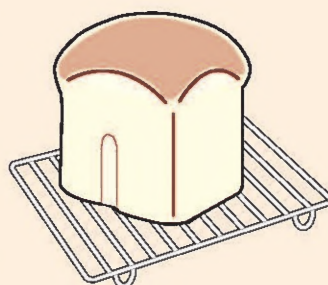
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



② 図のようにパンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振ってパンを取り出す



③ 取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る

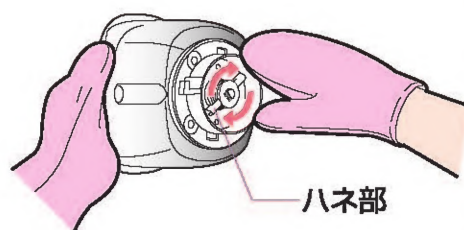


- パンのできあがり状態によっては、取り出しにくい場合があります。取り出しにくい場合は、図のようにパンケース裏側のハネ部を左右に少し動かすと取り出しやすくなります。(ハネ部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)

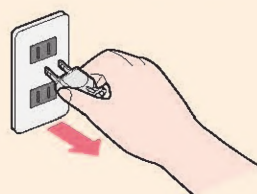
- パンを取り出すときにパンといっしょにハネがはずれる場合があります。ハネがパンケースに残っているかを確認してください。

パンといっしょにハネがはずれた場合は、熱くなっていますので、はしなどで取り出してください。

- パンを取り出すときは、ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素被膜を傷める原因になります。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



タイマー予約

ご希望に合わせてできあがりの時間が設定できます。朝食に焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

- **ドライイースト** 食パン「早焼き」コース・「パン・ピザ生地」コース、**天然酵母** 「パン・ピザ生地」コース、**スイーツ** 「ケーキ」コース・「ジャム」コースには使えません。
- 予約できる時間は現在から約13時間後までです。
- 牛乳・ジュース・野菜・卵などを使用する場合には、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
- タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)ところで、タイマー予約を使い米粉パンを焼くと出来栄が悪くなる場合があります。

1 材料を準備し、希望のコースと焼き色を選ぶ

■タイマー予約ができるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「ソフト」・「フランスパン」コース
天然酵母	「食パン」コース

2 「タイマー」キー(▼ ▲)で希望のできあがり時間に合わせる

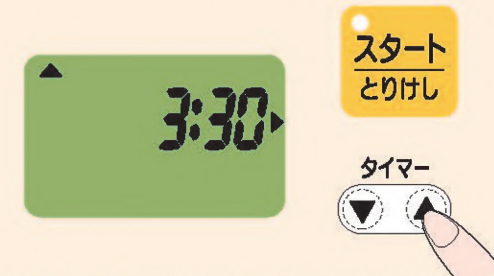
表示部にできあがりまでの時間(残り時間)を表示します。

例 現在が午後10時で希望のできあがり時刻が翌朝7時であれば、9時間後に設定します。

▲ 押すごとに10分単位で増えます。

▼ 押すごとに10分単位で減ります。

- 押し続けると早送りができます。



3 スタートを押す

メロディーが鳴り、表示部に「タイマー」が点灯、「調理中」を点滅表示し、できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。スタートランプが点灯にかわります。



タイマー予約を取り消すときは…

スタート 1秒以上押す(ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

材料を準備し、コースを選んだあと、「スタート/とりけし」キーを押す前に設定してください。

粉選択 米粉を使ったパンや生地を作るときに

粉選択 を押し、「米粉」を選ぶ

「粉選択」キーを押すたびに表示部の「▶」が移動します。

小麦 → 米粉



■粉選択ができるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」コース 「パン・ピザ生地」コース
---------	------------------------------

米粉について

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)

品名	シトギミックス20A(食パン用)	●シトギミックス20Aには、小麦グルテンが含まれています。 アレルギー対応はしていません。
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072) 922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/	

焼き色 食パンの焼き上がりの色をかえたいときに

うすい を押し、焼き色を「うすい」にかえる

焼き色(うすい)ランプが点灯します。

- 初期は「ふつう」(焼き色ランプが消灯)に設定されています。



■焼き色「うすい」にかえられるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「早焼き」コース
天然酵母	「食パン」コース
スイーツ	「ケーキ」コース

- ドライイースト 食パン「ソフト」・「フランスパン」コースでは選べません。

具入り お好みの具を使ってアレンジメニューを作りたいときに

具入れブザー

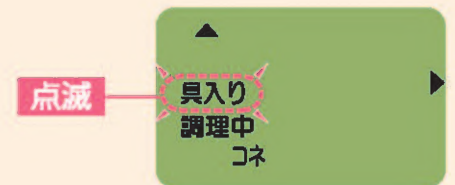
ドライイースト「食パン」各コース・天然酵母「食パン」コースを選んでスタートすると、調理途中でブザーが鳴り、表示部に「具入り」を点滅表示して具入りのタイミングをお知らせします。(ただし、タイマー調理中にはこの報知は行いません。)

- スイーツ「ケーキ」コースの具入りのタイミングについては、P.44をご覧ください。

1 調理開始後、具入れブザーが鳴り、表示部に「具入り」が点滅表示したらふたを開けて具を入れる

表示部に「具入り」を点滅表示(30秒間)しますのでその間に具入りの材料を入れてください。

- 具を入れるときは、パン生地(ハネ)が回転していますので、ご注意ください。
- 具は生地の上に少量ずつ加えてください。一度に入れると、飛び出すことがありますのでご注意ください。



具入れブザーが鳴るタイミング

(コースや室温によりかわります。)

コース		調理開始から
ドライイースト	食パン「もちもち(小麦)」・「ふんわり」・「ソフト」・「フランスパン」	約30分後
	食パン「もちもち(米粉)」	33~43分後
	食パン「早焼き」	約17分後
天然酵母	「食パン」	約30分後

2 ふたを閉める

お願い
と
お知らせ

- 各メニューの分量は必ずお守りください。材料がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げてにおいや煙がでることがあります。
- 米粉を使用した場合、レーズンなどの材料が一部がつぶれたり、混ざりにくい場合があります。(米粉の特性上、生地がかためな為。)

メロディー音について

この製品は「調理スタート時」と「タイマー予約セット完了時」と「できあがり時」のタイミングをメロディー音でお知らせします。

タイミング	メロディー音
調理スタート時	おおスザンナ
タイマー予約セット完了時	アビニョンの橋で
できあがり時	アビニョンの橋で

ドライイースト 食パン 基本メニュー



食パン「もちもち」(米粉)

もちもち 米粉

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	15g 大2½
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1½

- 米粉は生地が高温になりすぎると出来栄が悪くなります。
夏場など室温が高い(25℃以上)場合
●冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
●タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。

ふんわり 小麦

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	240g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小½
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

- 大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

ソフト 小麦

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
ドライイースト	3g 小1

早焼き 小麦

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	4.5g 小1½

- 「早焼き」コースは少しイースト臭がすることがあります。
- 冬場など室温が低い(10℃以下)と、ふくらみが悪くなる場合があります。

フランスパン 小麦

材料	1斤分
水	200mL
強力粉	240g
薄力粉	50g
砂糖	4g 大½
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

- 「フランスパン」コースは焼き色が薄くなります。

ドライイースト 食パン アレンジメニュー もちもち 小麦

ほうれん草パン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ほうれん草(ゆでたもの)	50g
ドライイースト	3g 小1

- ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン

材料	1斤分
水	160mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
かぼちゃ(加熱したもの)	50g
ドライイースト	3g 小1

- かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	240g
全粒粉	50g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

玄米入りパン

材料	1斤分
水	220mL
強力粉	260g
玄米粉	30g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

- 玄米粉は市販のものを使用してください。

カフェオレパン

材料	1斤分
水	120mL
牛乳	80mL
強力粉	290g
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g
インスタントコーヒー	5g 大1
ドライイースト	3g 小1

豆乳パン

材料	1斤分
水	150mL
豆乳	70mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン

材料	1斤分
水	110mL
トマトジュース(無塩)	100mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1



ほうれん草パン・かぼちゃパン

- このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。